

JELLI COOLER

En produkt från Liquid Keep Production AB

Kylgelé

Fördelar framför traditionell iskylning av fisk

Miljö

Fisk kan packas i helt täta lådor. Inget läckage från lådorna.

Bättre arbetsmiljö.

Ekonomi

Kräver mindre is – lättare totalvikt på fisklådan.

Lättare att kontrollera is/kylmängden.

Med Jelli Cooler behövs bara halva ismängden.

Vid flygfrakt

Lägre fraktpris – billigare absorbent, mindre is, lägre vikt...

Säkerhet

Låg temperatur under längre tid! Behåller kylan uppemot dubbelt så länge som vanlig is.

Mindre påfrestning på emballaget då Jelli Cooler inte väter emballaget så samma sätt som isvatten = säkrare, snyggare fisklådor till kunden!



Fakta Jelli Cooler Fi 301

Innehåll och uppbyggnad:	Supergelé omsluten av svetsad polyetenpåse.
Vikt:	ca 430 g
Mått:	140 x 230 x 25 mm (standardformat)
Standardförpackning:	40 st kylgelékuddar/kartong 40 kartonger/pall.
Kyleffekt:	I princip dubbelt så lång kyltid som för vätis.
Användning:	Som kylelement i förpackningar, restaurang- och butiksdiskar mm.
Tillverkare:	Liquid Keep Production AB, Karlskrona, Sverige

LIQUID KEEP
PROD. AB

Tennvägen 11 B
371 50 Karlskrona

www.liquidkeep.se
Tel: 0455-45690
Fax: 0455-45691